سجی پلاؤ بریانی

اجزاء:

- چکن (ثابت رکھ کر کٹ لگوا لیں)____ 1 سے سوا کلو
- چاول (دھو کر بھگو دیں) ____ 3 پیالی
- نمک____ حسب ذائقہ
- ادرک لہسن کا پیسٹ____ 2 کھانے کے چمچ
- ثابت لال مرچ____ 4 سے 6 عدد
- چاٹ مصالحہ____ 1 کھانے کا چمچ
- لیموں کا رس____ 4 کھانے کے چمچ
- سرکہ____ 2 کھانے کے چمچ
- تیل____ حسب ضرورت

ترکیب:

چکن دھو کر چھنی میں رکھ دیں، تاکہ خشک ہو جائے،ایک باول میں تین سے چار پیالی پانی،ادرک،لہسن کا پیسٹ،نمک،لیموں کا رس اور سرکہ ڈال کر مکس کریں اور اس میں چکن ڈال کر چار گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔

پھر چکن نکال کر اس پانی کو ایک طرف رکھ دیں۔

اب کڑاہی میں تیل گرم کرکے اس میں چکن ڈال کر درمیانی آنچ پر آٹھ سے دس منٹ تک فرائی کرلیں۔

اس دوران چکن پر وقفے وقفے سے چاٹ مصالحہ چھڑکیں۔

پھر دو چمچوں کی مدد سے احتیاط سے پلٹ کر دوسری طرف سے بھی سنہرا فرائی کرکے نکال لیں(خیال رہے کہ ساتھ ہی چکن کا اپنا پانی بھی خشک ہو جائے)۔

اب ایک کھلے منہ کے پتیلے میں حسب ضرورت تیل گرم کریں اور ثابت لال مرچ ڈال کر کڑکڑالیں۔

پھر چاول اور جس آمیزے میں چکن میرینیٹ کی تھی ،ڈال کر درمیانی آنچ پر پکنے دیں۔

جب پانی خشک ہونے لگے ،تو اس میں چکن ڈال کر ہلکی آنچ پر دس سے بارہ منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔

رائتے اور پیاز کی سلاد کے ساتھ شروع کریں۔

0307-8162003